



MODE D'EMPLOI
OPERATING INSTRUCTIONS
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODO DE EMPLEO
GEBRUIKSAANWIJZING
ISTRUZIONI PER L'USO

Cave multi températures - Multi-temperatures cellar
Mehrtemperaturschrank - Armario multitemperatura
Multitemperatuurkelder - Cantina multi-temperature

Vin&O

VIN&O 45 EL
VIN&O 85 EL
VIN&O 125 EL

VIN&O 80 B
VIN&O 120 B



Avertissement

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

ARTEVINO n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. ARTEVINO ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de ARTEVINO.

ARTEVINO

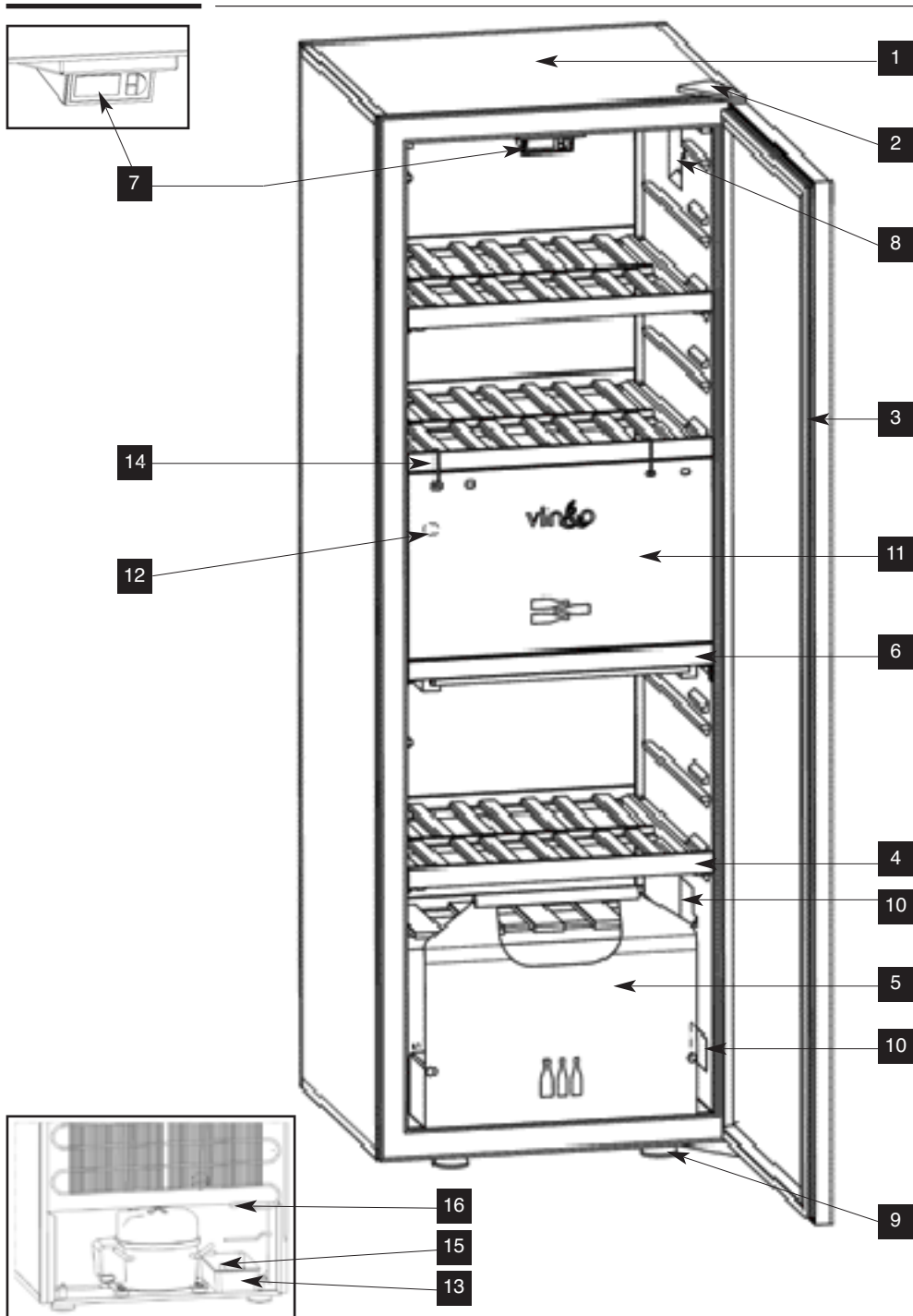
24, rue Francis de Pressensé - 69628 VILLEURBANNE CEDEX

France

Site web : www.artevino.fr

Table des matières

1 - Descriptif de votre armoire à vins	P 4-5
2 - Les modèles Vin&O d'ARTEVINO	P 6
3 - Alimentation électrique	P 6
4 - Sécurité enfant	P 6
5 - Installation de votre armoire à vins	P 7-11
6 - Conseils d'aménagement et de chargement	P 12-13
7 - Réglages et ajustement des températures	P 14-15
8 - Températures de service des vins	P 16
9 - Tableau de cave ou zone de vieillissement	P 17
10 - Notions importantes sur le vin	P 17
11 - Entretien courant de votre armoire à vins	P 18
12 - Anomalies de fonctionnement	P 18
13 - Caractéristiques techniques	P 19
14 - Protection de l'environnement	P 20



Descriptif de votre armoire à vins

- 1** Coffre de l'armoire
- 2** Charnière
- 3** Porte
- 4** Clayette
- 5** Panier stockage/transport (sauf Vin&O 45)
- 6** Clayette + repose bouteille
- 7** Régulateur électronique (modèle électronique EL)
- 8** Thermostat chaud et froid (modèle standard B)
- 9** Pieds réglables (4)
- 10** Etiquette signalétique de l'appareil
- 11** Tableau obscurcisseur pour zone de vieillissement
- 12** Orifice de la pompe thermodynamique
- 13** Bac de récupération d'eau
- 14** Crochets de tableau
- 15** Tube d'évacuation trop plein d'eau
- 16** Pompe thermodynamique

Les différents modèles de la gamme Vin&O

MODÈLES ÉLECTRONIQUES

Modèle	Capacité standard
Vineo 45 EL	34 bouteilles
Vineo 85 EL	84 bouteilles
Vineo 125 EL	124 bouteilles

MODÈLES STANDARD

Modèle	Capacité standard
Vineo 80 B	84 bouteilles
Vineo 120 B	124 bouteilles

Cette armoire à vins climatisée est également appelée “cave à vin de dégustation” ou “cave à vin d'intérieur” (ou autres multi-boissons).

Porte vitrée pour visualiser les bouteilles, plus design.

L'installation de l'armoire à vins climatisée offre jusqu'à 5 zones de température (cf. page 13).

Comment identifier le modèle de votre armoire ?

Reportez-vous à la plaque signalétique qui se trouve en bas sur la paroi intérieure droite de votre appareil (voir pages 4-5 n°12).

Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre. **Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30mA*).**

*Non valable dans certains pays.

Toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Sécurité enfant

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable et de sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Installation de votre armoire à vins

Pose libre

Assurez-vous, lors du déballage de votre armoire, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.

Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre armoire à vins.

Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments.

Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.

Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

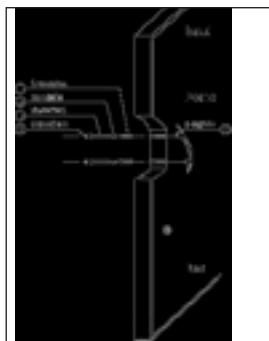


L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

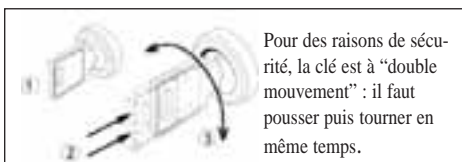
- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
 - permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'armoire,
 - être éloigné d'une source de chaleur,
 - ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...),
 - avoir un sol stable et plan,
 - disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel).
- L'utilisation de rallonge ou de multi-prises est à proscrire.

Montage de la poignée

Le montage de la poignée de votre armoire à vins s'effectue de la manière suivante :



- Introduisez les deux entretoises (B) dans les trous, côté panneau intérieur de la porte.
- Rajoutez les deux rondelles (C).
- A l'aide d'un tournevis, fixez la poignée (A) avec les deux vis (D).
- Clippez les deux capuchons (E) sur les rondelles.



Pour des raisons de sécurité, la clé est à "double mouvement" : il faut pousser puis tourner en même temps.



Afin de permettre une mise à niveau facile, votre armoire à vins est équipée de 4 pieds réglables. Cependant, nous vous recommandons de visser à fond les deux pieds situés à l'arrière de l'appareil et d'effectuer le réglage uniquement à l'aide des deux pieds situés à l'avant de l'appareil.

Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre armoire (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).



ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL

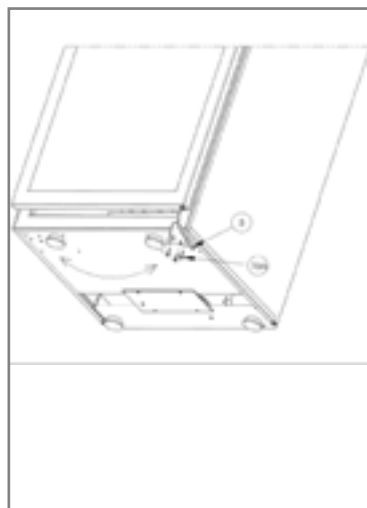
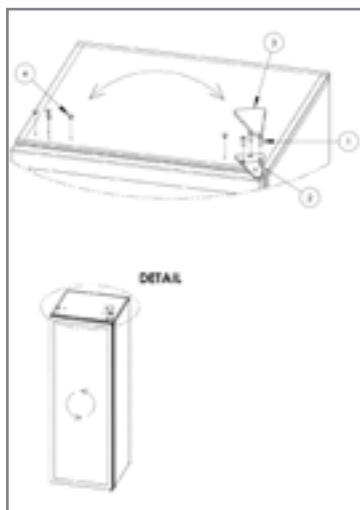
Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

Modification de côté d'ouverture de porte

La porte de votre armoire à vins est réversible.

Auparavant l'armoire doit être vidée de ses bouteilles.

- Fermez la porte.
 - Enlevez délicatement les bouchons (rep.4) (5 bouchons).
 - Enlevez le cache charnière en plastique, en le tirant d'abord vers l'avant puis en le soulevant (rep.3).
 - Dévissez les trois vis du dessus (rep.1), à l'aide d'une clef Torx T25, en maintenant la porte afin d'éviter qu'elle ne chute.
 - Retirez la charnière supérieure (rep.2).
 - Retournez la porte de 180°.
 - Dévissez les trois vis du dessous (rep.1bis), à l'aide d'une clef Torx T25.
 - Retirez la charnière inférieure (rep.5)
- Replacez toutes les pièces (les pièces de gauches vont à droite, les pièces de droites vont à gauche).

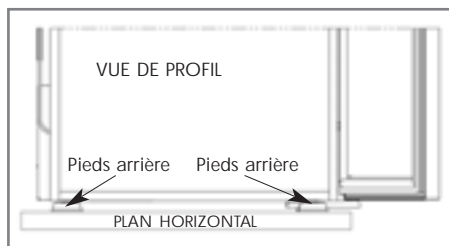
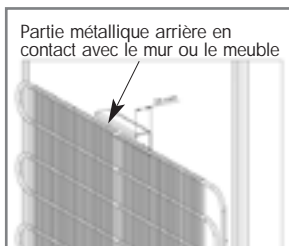


ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL

Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

Cas d'une installation de votre armoire à vins intégrée dans un meuble

Assurez-vous que le socle du meuble est bien stable afin de ne pas causer de préjudice à l'appareil. Assurez une bonne ventilation de l'appareil en respectant les cotes du plan. Une cheminée est indispensable de bas en haut à l'arrière de l'appareil. Dans le cas où un autre meuble serait positionné sur l'intégrable Vin&O, assurez-vous que la cheminée se prolonge jusqu'en haut.



1- Réglage des pieds :

Vissez à fond les 2 pieds arrière, comme indiqué précédemment.

Pré-réglage des pieds avant : vissez ou dévissez les pieds avant de façon à mettre l'appareil de niveau (cf. schéma).

2 - Installation de la plaque de fixation supérieure :

Enlevez les 2 obturateurs en plastique noir. Positionnez et vissez la plaque à l'aide des 2 vis M5X15. Enlevez le cache-charnière.



3 - Mise en place à l'intérieur du meuble :

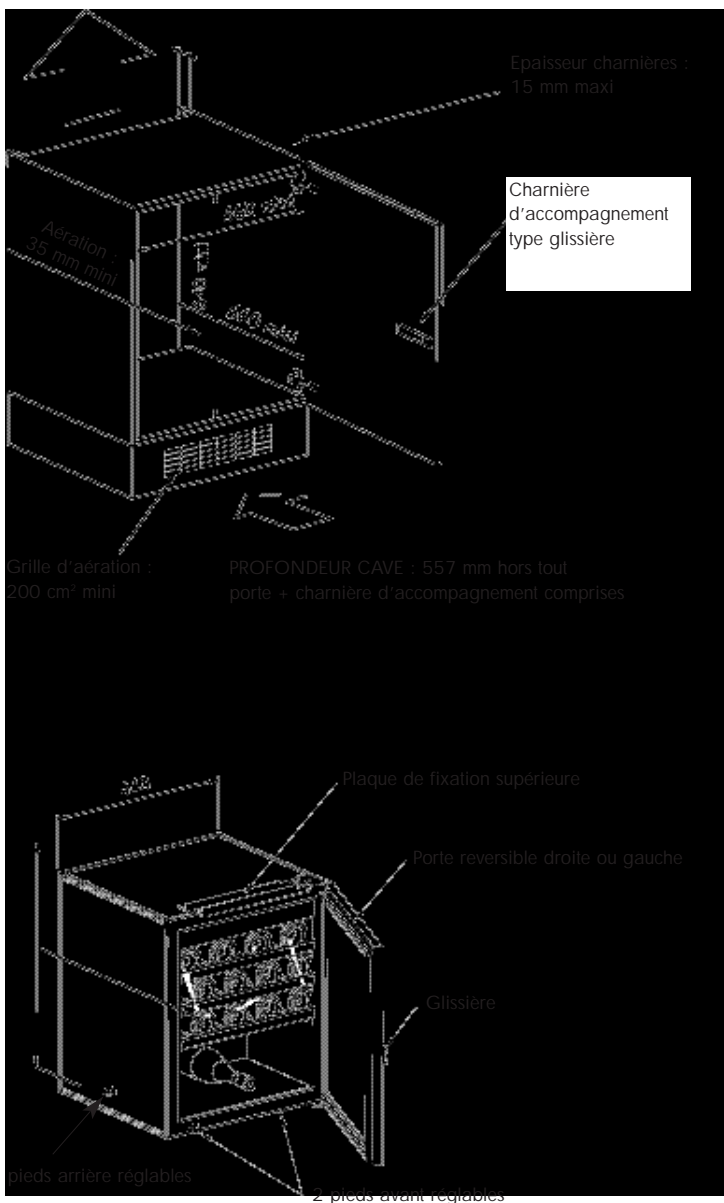
Positionnez l'appareil à l'intérieur du meuble, contre le côté droit si l'appareil possède une porte gauche, contre le côté gauche si l'appareil possède une porte droite.

Vérifiez la bonne stabilité de l'appareil en contrôlant que les 2 pieds avant soient bien en contact avec le plan du meuble, ceci afin d'éviter toute déformation du coffre de l'appareil une fois chargé. Si ce n'est pas le cas, revissez ou dévissez les pieds avant jusqu'à obtenir un bon contact. L'appareil doit être positionné de façon à ce que sa face avant soit en retrait au maximum de 8 mm de la face du meuble. L'armoire doit ensuite être fixée à l'aide de la plaque de fixation supérieure (2 vis tête fraisée). Laissez au minimum 1 mm de jeu entre le montant du meuble et la porte du meuble, pour assurer une bonne étanchéité de l'appareil.*

* Pour les portes techniques uniquement

4 - Fixation de la charnière d'accompagnement :

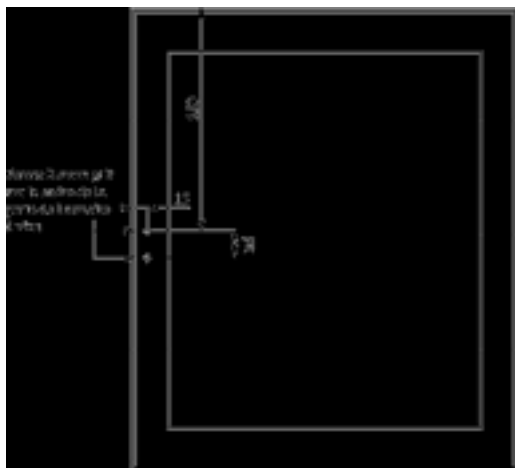
Fixez la charnière d'accompagnement sur les portes de l'appareil et du meuble (cf. schéma page 11).



Le modèle représenté ci-dessus est la Vin&O 45 EL.

5 - Fixation de la charnière

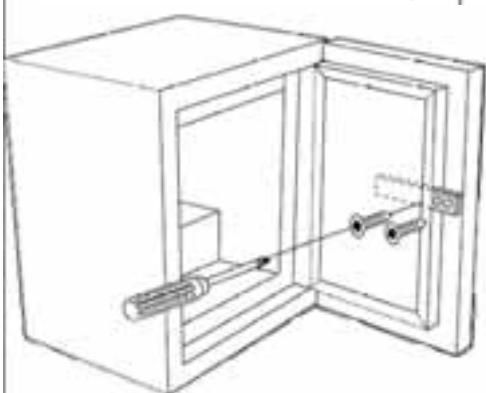
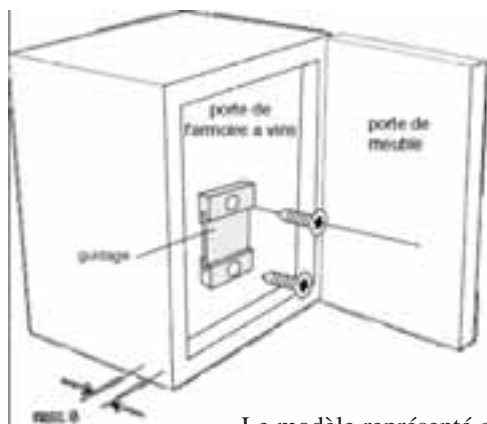
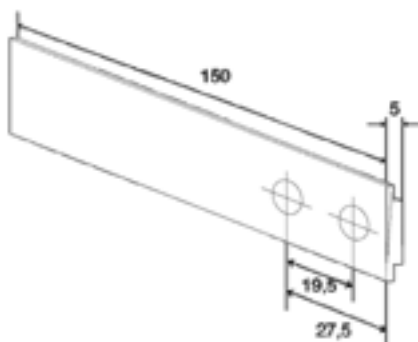
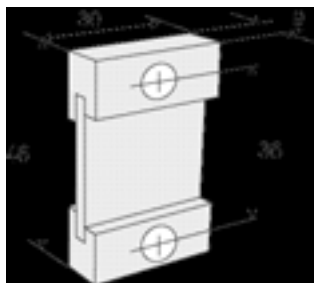
Fixez la charnière d'accompagnement sur les portes de l'appareil et du meuble (cf. schéma ci-dessous).



L'axe des 2 trous doit être parfaitement parallèle à la bordure du cadre.

1 - Vissez le guidage de la charnière sur la porte de l'armoire à vins.

2 - Ouvrez la porte de l'armoire à vins sur 90°, enfilez le rail sur le guidage et vissez le rail en position horizontale sur l'intérieur de la porte du meuble.



Le modèle représenté ci-dessus est la Vin&O 45 EL.

Conseils d'aménagement et de chargement

Aménagement

Chaque clayette peut être utilisée en version stockage ou coulissante, à l'exception de la clayette repose bouteille (voir ci-dessous)

- Pions de blocage en bois dans orifices avant : position stockage
- Pions de blocage en bois dans orifices arrière : position coulissante.

Les configurations

Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre armoire possèdent des empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.

Configuration d'une clayette en version stockage :

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procédez comme suit:

- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette (voir schéma).
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles et **en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.**
- **Une clayette de stockage peut supporter au maximum 3 rangées de 8 bouteilles, soit 24 bouteilles bordelaises «Tradition» (31 kg).**



La clayette est optimisée pour le rangement de bouteilles Bordeaux tradition.

Configuration d'une clayette en version coulissante :

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit:

- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à 4 cm de l'arrière de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure: lorsque vous faites coulisser la clayette vers l'extérieur, ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de l'armoire (voir schéma).
- Tirez les clayettes en butée vers vous.
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- **Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 8 bouteilles bordelaises "Tradition").**

- Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale de l'appareil.

N.B.

Des clayettes supplémentaires peuvent être achetées auprès de votre revendeur.



Ne jamais tirer plus d'une clayette coulissante chargée à la fois.

Recommandations

Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire à vins, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type "tout en haut" ou "tout en bas".

Chargement

Les caves Vin&O sont des caves multi-températures permettant d'obtenir une zone fraîche en partie basse et graduellement une zone tempérée en partie haute.

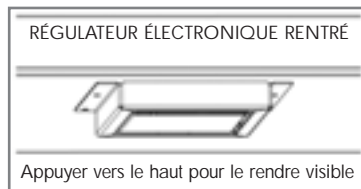
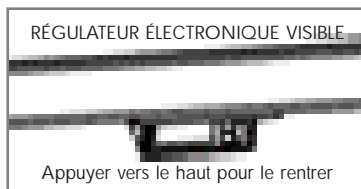
Exemple de rangement :

	Zone rouge Bordeaux
	Zone Côtes du Rhône / Bourgogne rouge
	Zone de vieillissement 12-14°C (conditions d'une cave naturelle) + vin rouge léger à consommer "frais"
	Vins blancs/rosés
	Vins blancs, champagnes, sodas, eau, alcools...

Réglages des températures


Modèle électronique

- Pour rendre l'afficheur électronique visible : appuyer vers le haut puis relâcher. Le boîtier sera alors visible et les consignes pourront être modifiées et inversement pour le rentrer. (voir descriptif pages 4-5)
- Votre armoire à vins a été préréglée en usine sur la base de réglages standards qui conviennent pour la plupart des cas de figure. Vous n'avez donc pas besoin de modifier ces réglages.









- Votre Vin&O est préréglée en usine de façon à obtenir 6°C en partie basse et 18°C en partie haute ($\pm 1^\circ\text{C}$).
- L'afficheur indique alternativement toutes les 10 secondes la température en partie basse, puis la température en partie haute.




- La température haute est affichée quand  est allumé.
- Il est possible de régler la température de la partie haute (zone de chambrage)
entre mini : 14°C à 16°C
maxi : 16°C à 18°C

• Réglage de la température haute :






- Appui long sur  jusqu'à ce que  s'affiche
- Appuyer sur  , la valeur de réglage s'affiche
- Appuyer sur  , pour l'augmenter
- Appuyer sur  , pour la diminuer


Lorsque le réglage désiré est obtenu, appui long sur  , jusqu'à ce que la température intérieure s'affiche.



- La température basse est affichée quand  est allumé.
- Il est possible de régler la température de la partie basse (zone de rafraîchissement)
entre mini : 6°C
maxi : 8°C

• Réglage de la température basse :

- Appui long sur  jusqu'à ce que  s'affiche
- Appuyer sur  , la valeur de réglage s'affiche
- Appuyer sur  , pour l'augmenter
- Appuyer sur  , pour la diminuer

Lorsque le réglage désiré est obtenu, appui long sur  , jusqu'à ce que la température intérieure s'affiche.

La partie basse est prévue pour le rafraîchissement - réglage entre 6°C et 8°C -, il convient donc de ne pas y laisser de bouteilles.

**La partie haute est prévue pour un réglage entre mini : 14°C et 16°C
maxi : 16°C et 18°C**

Dans ces conditions la température de la zone de vieillissement est située entre 11 et 13°C.

Réglages des températures

Modèle standard

- Votre Vin&O est préréglée en usine de façon à obtenir 6°C en partie basse et 18°C en partie haute ($\pm 2^\circ\text{C}$)
- Le réglage s'effectue au moyen de thermostat d'ambiance (voir descriptif page 4-5) :

thermostat chaud : situé en partie haute

thermostat froid : situé en partie basse

- Le réglage standard est obtenu selon le modèle :

	T° standard	th. froid	th. chaud
Vino 80 B	6 - 18	6	18
Vino 120 B	6 - 18	6	18

- Ajustement

Il est possible d'ajuster les températures à la hausse ou à la baisse. Le même écart entre les deux thermostats doit être conservé.



CHAUD



FROID



CHAUD



FROID

A la hausse : décalez les valeurs d'index des 2 thermostats vers le haut.

A la baisse : décalez les valeurs d'index des 2 thermostats vers le bas.

Les valeurs des réglages des thermostats ne sont pas des températures en degrés mais des index. Une valeur d'index correspond environ à 1°C.

- Dans tous les cas, il est nécessaire d'attendre 48 h avant de constater les effets d'un ajustement de température.
- Les réglages indiqués sont des réglages standards donnés pour une température ambiante de 20°C environ. En fonction de la température extérieure et/ou des conditions d'installation et/ou de changement, ils peuvent nécessiter des ajustements.

Ne pas exposer la porte vitrée à un rayonnement direct du soleil.



Températures de service des vins (données à titre indicatif)

Alsace	10°C
Australie	16°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liqueureux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Californie	16°C
Champagne	6°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Vins de Loire Liqueureux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liqueureux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C
Alcools blancs,	6°C
Whisky	16-18°C
Cognac	16-18°C
Eau minérale, bière, soda	6-10°C



Tableau de cave

Votre armoire à vins est équipée d'un tableau de cave fixé à l'intérieur de la porte. Il vous permet de protéger vos vins contre les UV et délimite ainsi votre espace de vieillissement.

La face "Livre de cave" représente un tableau à compléter qui vous permet de repérer plus rapidement dans votre armoire à quelle clayette se rapporte le numéro que vous avez noté dans la première colonne du tableau ("Clayette N°").



Vous pouvez retirer le tableau de votre armoire pour y écrire plus aisément.

N'utilisez que le crayon spécial livré avec votre armoire pour écrire sur le tableau. Un clip est également fourni pour fixer le crayon.

Pour une écriture plus lisible, veillez à ce que le crayon soit toujours parfaitement taillé.

Pour effacer, utilisez un chiffon ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser d'autres solutions que de l'eau.



Notions importantes sur le vin

Votre armoire Vin&O a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation et/ou de service.

Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins (voir tableau P16).

Ceci étant, à l'image des caves naturelles des producteurs, ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation qui importe, mais sa constance. Autrement dit, quelle que soit la température de votre armoire comprise entre 10 et 14°C, votre vin sera dans des conditions idéales de conservation, pourvu que cette température ne subisse pas de variation.

EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, SI VOUS CONSTATEZ UNE ANOMALIE DE TEMPÉRATURE OU D'HYGROMÉTRIE À L'INTÉRIEUR DE VOTRE ARMOIRE, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS À CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ÊTRE PRÉJUDICIABLE.

Entretien courant de votre armoire à vins

Votre armoire Vin&O est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations qui suivent vous permettront d'en obtenir un fonctionnement optimal et une grande longévité.

- 1) Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vins).
- 2) Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vins, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, et prenez soin de bien rincer).



Hygrométrie

Votre armoire est équipée d'un système exclusif ARTEVINO permettant de recréer à l'intérieur de votre armoire à vins l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles. A l'installation, il est important de verser l'équivalent d'un petit verre d'eau sur le plancher de l'armoire dans la rainure prévue pour l'écoulement, pour lancer le processus de la pompe thermodynamique.



Une surveillance régulière de votre appareil et de tout ce qui peut vous paraître anormal, assortie du signalement de cette anomalie éventuelle, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.

Anomalies de fonctionnement

Lors de la mise en route

Le compresseur ne fonctionne pas : s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique.

Le compresseur ne s'arrête jamais : mettre la main sur le condenseur (grille située à l'extérieur à l'arrière de l'appareil); si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, positionner le thermostat froid sur le plus grand repère, si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.

De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter un danger.



TOUTE INTERVENTION RÉALISÉE PAR UN SERVICE TECHNIQUE NON AGRÉÉ PAR ARTEVINO ENTRAÎNERA LA NULLITÉ DE LA GARANTIE.



L'UTILISATION DE PORTE VITRÉES AFFECTE LES PERFORMANCES DE VOTRE ARMOIRE.



Caractéristiques techniques

Les caractéristiques techniques ci-dessous sont identiques pour le modèle électronique et le modèle standard.

FR

Modèle	Températures	Hauteur	Largeur	Prof.	Poids*
Vin&O 45 EL	multi-températures	640 mm	540 mm	557 mm	31 kg
Vin&O 85 EL Vin&O 80 B	multi-températures	1220 mm	540 mm	557 mm	49 kg
Vin&O 125 EL Vin&O 120 B	multi-températures	1570 mm	540 mm	557 mm	58 kg

* Appareil vide avec porte vitrée

Modèle	Puissance électrique	Conso* par 24 h	Tension	Fréquence	Limites d'utilisation	
					T°mini	T°maxi
Vin&O 45 EL	132 W	1,10 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C
Vin&O 85 EL Vin&O 80 B	132 W	0,75 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C
Vin&O 125 EL Vin&O 120 B	132 W	0,77 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C

* Pour une température extérieure de 20°C.

Protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage :

Les pièces d'emballage utilisées par Artevino sont fabriquées en matériaux recyclables.

Après le déballage de votre armoire, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.



En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre armoire à vins ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :

- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir page 7) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur Artevino.

N.B. : Respect de l'environnement : lors du renouvellement de votre armoire à vins, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.

Pour les gaz réfrigérants, les substances et certaines pièces contenues dans les armoires à vins, Artevino utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut.

Condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de l'armoire.

Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en sectionnant le cordon d'alimentation.

Notes

FR

Warning

The information contained in this document is subject to change without notice.

ARTEVINO offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than that for which it is designed.

ARTEVINO shall in no way be held responsible for errors contained in this manual nor for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

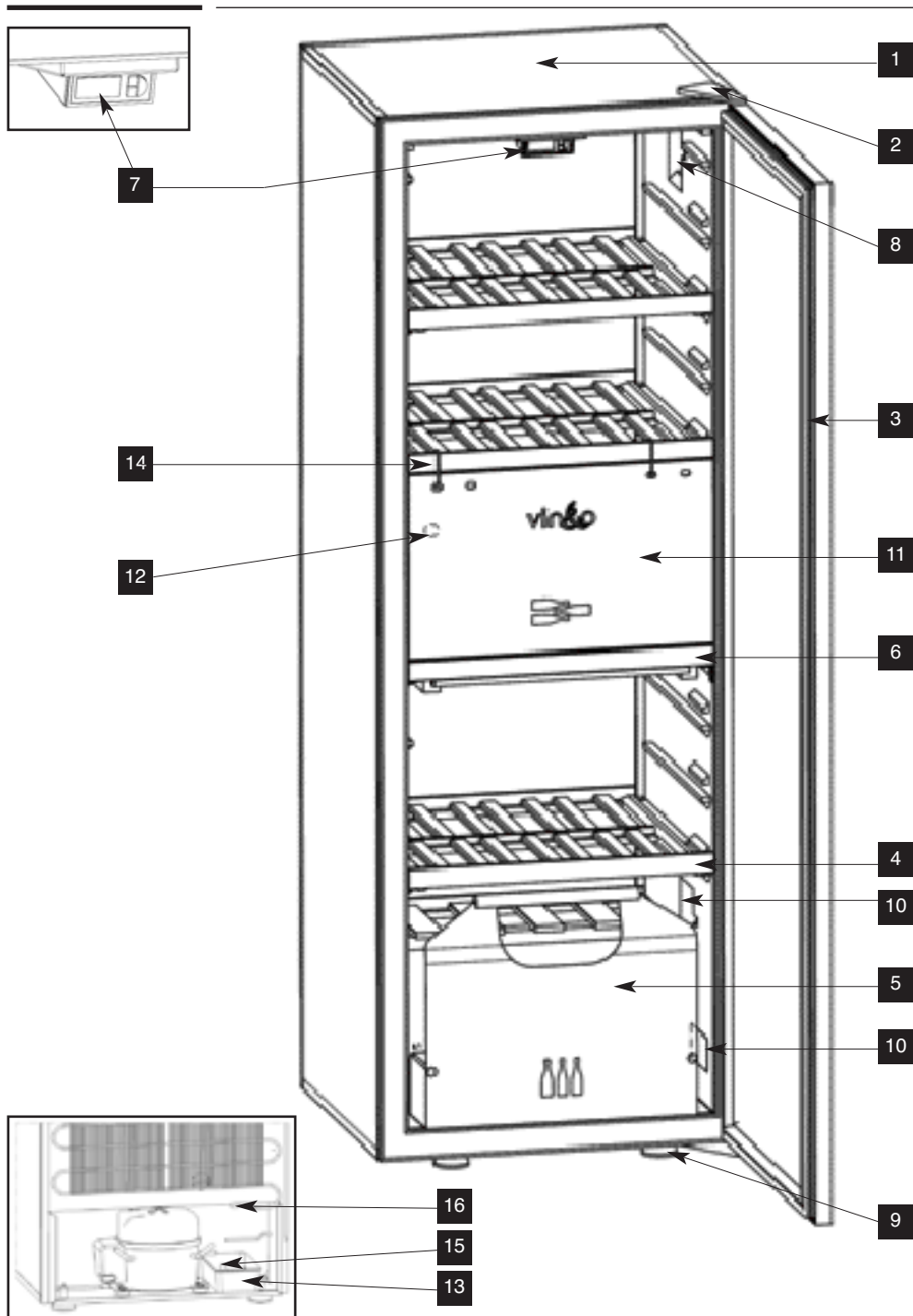
This document contains original information, protected by copyright. All rights are reserved. Any photocopying, reproduction or full or partial translation of this document is strictly forbidden without the prior and written consent of ARTEVINO.

ARTEVINO

24, rue Francis de Pressensé
69628 VILLEURBANNE CEDEX
France
Site web : www.artevino.fr

Contents

1 - Description of your wine cabine	P 4-5
2 - The ARTEVINO Vin&O models	P 6
3 - Power supply	P 6
4 - Installing your wine cabinet	P 7-11
5 - Loading and layout advice	P 12-13
6 - Temperature adjustment and settings	P 14-15
7 - Wine service temperatures	P 16
8 - Cellar board or maturing zone	P 17
9 - Important information about wine	P 17
10 - Everyday maintenance of your wine cabinet	P 18
11 - Operating anomalies	P 18
12 - Technical specifications	P 19
13 - Protecting the environment	P 20



Description of your wine cabinet

- 1 Cabinet casing
- 2 Hinge
- 3 Door
- 4 Shelf
- 5 Transport/storage basket (except for Vin&O 45)
- 6 Shelf + bottle rest
- 7 Electronic regulator (EL electronic model)
- 8 Hot and cold thermostat (B standard model)
- 9 Adjustable feet (4)
- 10 Appliance logo
- 11 Darkening panel for wine maturing section
- 12 Heat pump opening
- 13 Water collection tank
- 14 Panel supports
- 15 Discharge pipe too full of water
- 16 Heat pump

The different models of the Vin&O range

ELECTRONIC MODELS

Model	Standard capacity
Vineo 45 EL	34 bottles
Vineo 85 EL	84 bottles
Vineo 125 EL	124 bottles

STANDARD MODELS

Model	Standard capacity
Vineo 80 B	84 bottles
Vineo 120 B	124 bottles

This conditioned wine cabinet is also known as a “wine tasting cellar” or “residential wine cellar” (or other multi-drink storage cabinet).

A glass door, which makes it possible to see the bottles and provides a more contemporary feel.

The conditioned wine cabinet offers up to 5 temperatures zones (see page 13).

How do I identify the model of my cabinet?



Refer to the name plate located on the right at the bottom of the internal wall of your appliance (see pages 4-5 n°12).

Power supply

For your personal safety, the wine cabinet should be properly earthed.

Make sure that the plug is earthed and that the installation's circuit is protected by a 30 mA* fuse.

*not applied to certain countries



Any intervention should be carried out by a qualified electrician.

Child safety

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons with no knowledge or experience, except where they are supervised or given prior instructions regarding the use of the appliance by somebody responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Installing your wine cabinet

Free standin

Ensure, when unpacking your cabinet, that it presents no signs of impact, buckling or exterior appearance defects).

Carefully remove any protective covering and packaging adhesive from your wine cabinet.

Open the door and check the integrity of the different components.

Release the power cable so that it does not enter into contact with any of the cabinet's components.

Move your cabinet to its chosen location.



The location that you have chosen for your cabinet must:

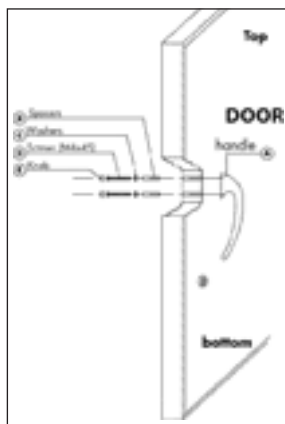
- be unobstructed and well ventilated (not in a closed cupboard, for example),
- allow a minimum space of 10 cm between the wall and the back of the cabinet,
- not be close to any source of heat,
- not be too damp (laundry room, utility room, bathroom...),
- have a flat, stable floor,
- have access to a standard power supply (power socket compatible with the voltage standard for the country, earthed with circuit breaker).

The use of extension leads or multi-sockets is forbidden.

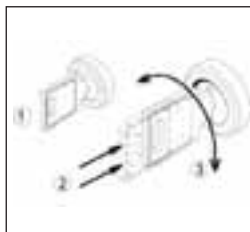
GB

Installing the handle

Installing the handle of your wine cabinet is carried out in the following manner:



- Introduce the two spacers (B) into the holes on the inside panel of the door.
- Add the two washers (C)
- Using a screwdriver, secure the handle (A) with the two screws (D).
- Clip the two knobs (E) onto the washers.



As a security measure, the lock works on a double movement system. The key should be pushed inward and turned at the same time.



For easy levelling, your wine cabinet is fitted with 4 adjustable feet. However, we recommend that you screw down the two feet located at the rear of the appliance and perform the adjustment using only the two feet located at the front of the appliance.

Check the final level of your cabinet (the use of a spirit level is recommended).

WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN YOUR APPLIANCE



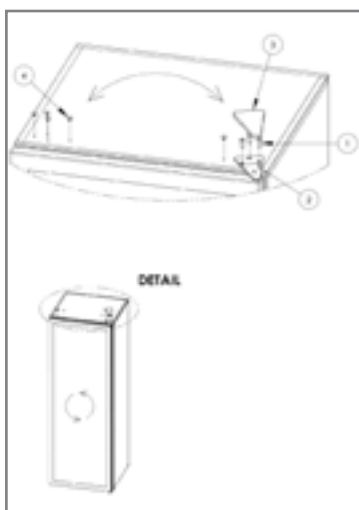
When moving your cabinet never tilt it by more than 45°, and always on its lateral side (the side where the electrical lead is located).

Changing the opening side of the door

Your wine cabinet's door is reversible.

First, unload the bottles from the cabinet.

- Close the door.
- Carefully remove the grommets (picture 4) (5 grommets).
- Remove the plastic hinge cover, by first pulling it forwards then lifting it up (picture 3).
- Unscrew the three top screws (picture 1), using a T25 Torx wrench whilst holding the door to prevent it from falling.
- Remove the upper hinge (picture 2).
- Turn the door through 180°.
- Unscrew the three bottom screws (picture 1a), using a T25 Torx wrench.
- Remove the lower hinge (picture 5)
- Replace all the parts (the left parts go on the right, the right parts go on the left).

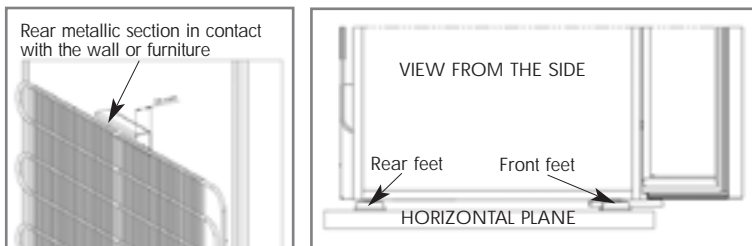


WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN YOUR APPLIANCE

When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on the lateral side (the side where the electrical lead is located).

Where flush fitting your wine cabinet with other furniture

Ensure that the base of the furniture is completely stable so as to not damage the appliance. Ensure that the appliance is well ventilated by observing the dimensions in the drawing. It is essential to have a shaft running from the bottom to the top at the rear of the appliance. Where another piece of furniture is positioned on the Vin&O integrated section, ensure that the shaft extends up to the top.



1- Adjusting the feet:

Screw down the 2 back feet, as previously described.

Pre-adjust the front feet: screw or unscrew the front feet in order to level the appliance (see diagram).

2 - Fitting the upper support plate:

Remove the 2 black plastic seals. Position and screw the plate using 2 M5x15 screws. Remove the hinge cover.



3 - Positioning inside the furniture:

Position the appliance inside the furniture, against the right side if the appliance has a left-hand door, against the left side if the appliance has a right-hand door.

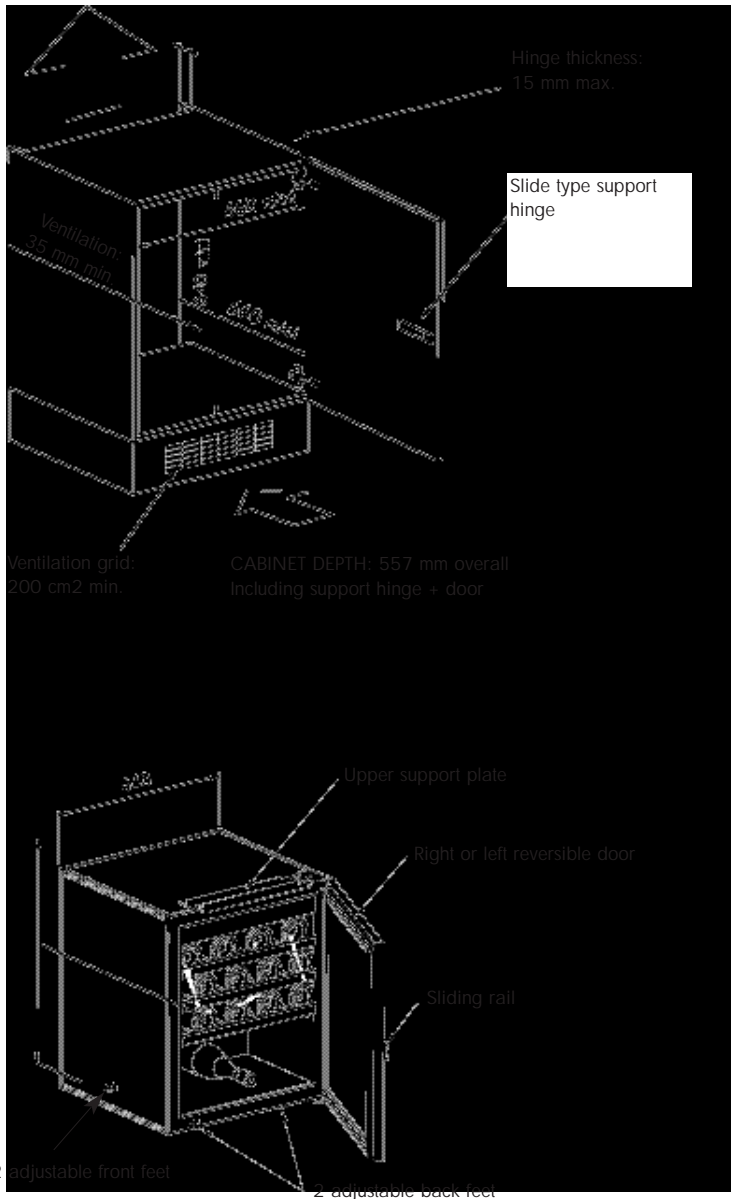
Check that the appliance is stable by verifying that the 2 front feet are fully in contact with the surface of the furniture, in order to avoid any warping of the appliance casing once loaded. If this is not the case, re-screw or unscrew the front feet until they are fully in contact. The appliance must be positioned so that the front is a maximum of 8 mm away from the surface of the furniture. The cabinet must then be fixed into place using the upper support plate (2 countersunk screws).

Leave a minimum of 1 mm of play between the mounting of the furniture and the door of the furniture, to ensure that the appliance is effectively sealed.*

* For technical doors only.

4 - Fitting the support hinge:

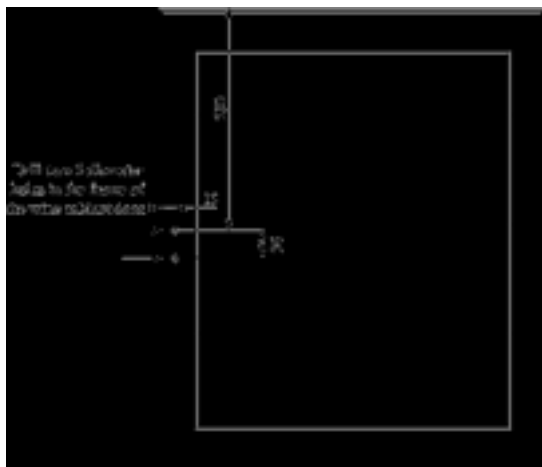
Fit the support hinge on the doors of the appliance and the furniture (see diagram, page 11).



The model depicted above is the Vin&O 45 EL.

5 - Fitting the hinge

Fit the support hinge onto the doors of the appliance and the furniture (see diagram below).

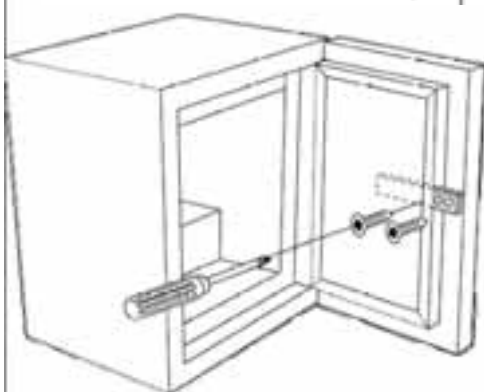
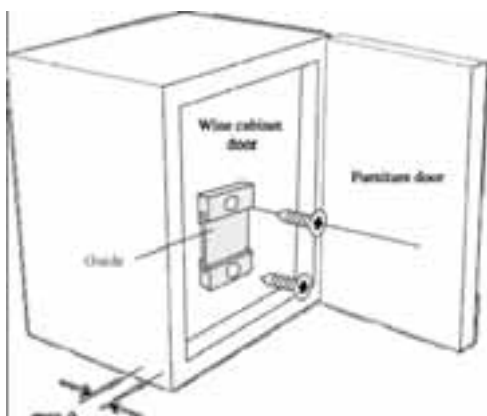
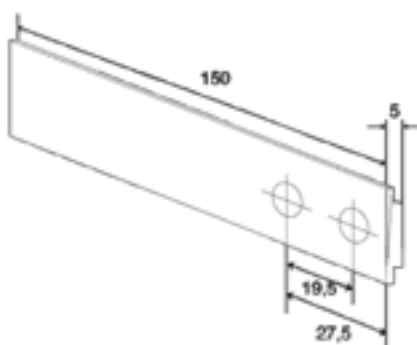
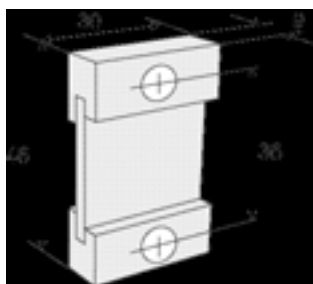


The alignment of the 2 holes must be completely parallel to the edge of the frame.

1 – Screw the hinge guide onto the wine cabinet door.

2 – Open the wine cabinet door to 90°, thread the rail onto the guide and screw the rail horizontally onto the inside of the furniture door.

GB



The model depicted above is the Vin&O 45 EL.

Loading and layout advice

Layout

All shelves can be used in storage or sliding layout, with the exception of the bottle rest shelf (see below)

- Wooden locking pins in front holes: storage position
- Wooden locking pins in rear holes: sliding position.

Configurations

All shelves can be used as storage, sliding or presentation shelves. The shelves in your cabinet have recesses, so that you can store your bottles in complete safety.

Configuration of a shelf in storage layout:

To install bottles on a storage shelf, carry out the following:



- Insert the shelf in the desired place.
- Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located on the right and left of the upper face, approximately 15 cm to the front of the shelf: these pins secure the shelf to the thermoformed wall and prevent any inappropriate movement (see diagram).
- Start by placing the bottles in each recess on the back row, with the base of the bottle towards the back.
- Continue with the front row, placing the bottles in the opposite direction.
- Continue stacking the bottles **ensuring that none of the bottles touches the back wall.**
- **A storage shelf can hold a maximum of 3 rows of 8 bottles, or 24 traditional Bordeaux type bottles (31 kg).**



The shelf is optimised for storing traditional Bordeaux type bottles.

Configuration of a shelf in sliding layout:

To install bottles on a sliding shelf, carry out the following:

- Insert the shelf in the desired place.
- Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located on the right and left of the upper face, approximately 4cm to the rear of the shelf: when you slide the shelf forwards, these pins prevent the shelf from completely sliding out of the cabinet (see diagram).
- Pull the shelves towards you until they stop.
- Start by placing the bottles in the rear row recesses, with the base of the bottles towards the back.
- Continue with the front row, placing the bottles in the opposite direction.

- **A sliding shelf can only hold a single row of bottles (a maximum of 8 traditional Bordeaux type bottles).**

- In the case of a mixed layout, in order to achieve optimal accessibility, it is recommended that you position the sliding shelves in the central section of the appliance.



Additional shelves can be purchased from your retailer.



Never pull out more than one loaded sliding shelf at a time.








Please note that if the number of bottles you own is not sufficient to fill your wine cabinet, it is preferable to share the load over all of the available shelves, and avoid loads of the type “all at the top” or “all at the bottom”.

GB

Loading

Vin&O cabinets are multi-temperature cabinets, providing a cool zone in the lower section and gradually rising to a warmer zone in the upper section.

Storage example:

	Bordeaux red zone
	Côtes du Rhône / Burgundy red zone
	12-14°C maturing zone (natural cellar conditions) + light red wine to be drunk “cold”
	White wine/rosé
	White wine, champagne, fizzy drinks, water, spirits...

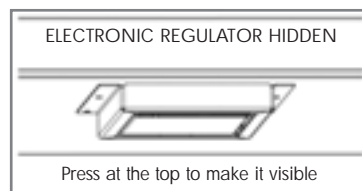
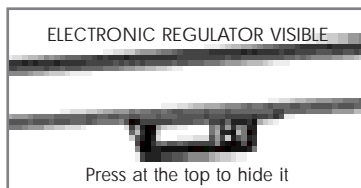
Temperature settings

Electronic model

- To make the electronic display visible: press at the top then release.


The box will then be visible and the set temperatures may be changed. Reverse the process in order to hide it. (see description, pages 4-5)

- Your wine cabinet was preset in the factory based on standard settings which mostly suit all scenarios. It is therefore not necessary to change these settings.








- Your Vin&O is preset in the factory in order to obtain 6°C in the lower section and 18°C in the upper section ($\pm 1^\circ\text{C}$).
- The display alternately displays the lower section temperature and the upper section temperature every 10 seconds.




- The upper section temperature is displayed when the  key is lit.
- It is possible to set the temperature in the upper section (bringing to room temperature zone) between min.: 14°C à 16°C
max.: 16°C à 18°C

• **Setting the upper temperature:**






- Press  continuously until  is displayed
- Press , the setting value is displayed
- Press , to increase it
- Press , to lower it

When the desired setting is achieved, press PRG continuously, until the internal temperature is displayed.



- The lower temperature is displayed when  is lit.
- It is possible to set the temperature of the lower section (cooling zone) between min.: 6°C
max.: 8°C

• **Setting the lower temperature:**

- Press  continuously until  is displayed
- Press , the setting value is displayed
- Press , to increase it
- Press , to lower it

When the desired setting is achieved, press continuously on PRG, until the



internal temperature is displayed.

The lower section is designed for cooling – setting between 6°C and 8°C - it is not therefore recommended that you leave bottles there.

**The upper section is designed for setting between min.: 14°C and 16°C
max.:16°C and 18°C**

In these conditions, the maturing zone temperature is between 11 and 13°C.

Temperature settings

Standard model

- Your Vin&O is preset in the factory in order to obtain 6°C in the lower section and 18°C in the upper section ($\pm 2^\circ\text{C}$)
- Temperature setting is carried out using a room thermostat (see description page 4-5):

hot thermostat: located in the upper section

cold thermostat: located in the lower section

- The standard setting is obtained according to the model:

	Standard T°	Cold thermostat	Hot thermostat
Vino 80 B	6 - 18	6	18
Vino 120 B	6 - 18	6	18

- Adjustment

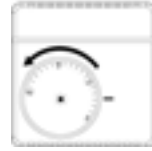
It is possible to increase or lower temperatures. The same difference between the two thermostats must be maintained.



HOT



COLD



HOT



COLD

Increase: move the index values of the 2 thermostats upwards.

Lower: move the index values of the 2 thermostats downwards.



The thermostat setting values are not temperatures in degrees but index values. An index value corresponds to approximately 1°C.



- In all cases, it is necessary to wait 48 hrs before noticing the effects of a temperature adjustment.
- The indicated settings are standard settings given for an ambient temperature of approximately 20°C. Depending on the external temperature and/or change and/or installation conditions, they may require adjustments.



Do not allow the glass door to be exposed to direct sunlight.



Wine service temperatures (provided by way of example)

Alsace	10°C
Australia	16°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Sweet White	6°C
Bordeaux Dry White	8°C
Bordeaux Red	17°C
Burgundy White	11°C
Burgundy Red	18°C
California	16°C
Champagne	6°C
Chile	15°C
Spain	17°C
Italy	16°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Dry White	10°C
Vins de Loire Sweet	7°C
Vins de Loire Red	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Sweet	7°C
Vins du Sud Ouest Red	15°C
White spirits	6°C
Whisky	16-18°C
Brandy	16-18°C
Mineral water, beer, fizzy drink	6-10°C



Cellar board

Your wine cabinet has a cellar board, fitted inside the door. It allows you to protect your wine from UV light and in this way demarcates your maturing area.

The “cellar book” is a chart to be filled in. It allows you to very quickly find which shelf in the wine cabinet refers to the number that you have written in the first column on the chart (“Shelf No.”).

The chart is detachable to make it easier to write on.

Only use the special pencil supplied with your cabinet for writing on the chart. A clip is also supplied to attach the pencil.

To make writing more legible, make sure that the pencil is always sharp.

To rub it out, use a slightly damp sponge or cloth. Do not use liquids other than water.



GB



Important information about wine

Your Vin&O cabinet has been designed to ensure optimal wine conserving and/or serving conditions.

Wine is a complex product, which develops very slowly and over a very long period. It requires special conditions to reach its full potential.

All wines are conserved at the same temperature – only serving and tasting temperatures differ according to the wine (see chart, p16).

This being the case, just as for wine growers’ natural cellars, it is no so much the absolute value of the conservation temperature that matters, as its constancy.

In other words, whatever the temperature of your wine cabinet is, between 10 and 14°C, your wine will be conserved in ideal conditions, provided that this temperature does not fluctuate.

IN ANY EVENT, SHOULD YOU NOTICE A HUMIDITY OR TEMPERATURE ABNORMALITY INSIDE YOUR CABINET, PLEASE NOTE THAT EXPOSING YOUR WINE TO THESE ABNORMAL CONDITIONS IS ONLY HARMFUL TO THE WINE IF IT OCCURS OVER A LONG PERIOD.

Everyday maintenance of your wine cabinet

Your Vin&O cabinet is a tried-and-tested easy to use appliance. The following few maintenance operations will ensure that your cabinet provides you with optimal performance and many years of faithful service.

- 1) Regularly dust (twice a year) the condenser (black metallic grid fitted at the rear of your wine cabinet).
- 2) Once a year completely clean the inside of your wine cabinet, after emptying and unplugging it. To do so, use a non-abrasive cleaning product and water, taking care to rinse thoroughly afterwards).



Humidity

Your cabinet is fitted with an exclusive ARTEVINO system, recreating inside your wine cabinet the correct level of humidity required for optimal sealing of your bottles' corks. When installing, it is important that you pour the equivalent of a small glass of water into the drainage groove on the floor of the cabinet, in order to start the heat pump process.



Regularly checking your appliance and, if you suspect that something is not functioning correctly, notifying your retailer of the anomaly, is the best way to ensure that your cabinet will provide you with years of long and faithful service.

Operating anomalies

When starting up the appliance

The compressor is not functioning: check the wall socket by plugging in another electrical appliance.

The compressor never stops: put your hand on the condenser (grid located on the outside of the appliance, at the rear); if the condenser is cold, contact your retailer. If the condenser is hot, set the cold thermostat as high as possible, if the compressor still does not stop, contact your retailer.



Any intervention on the refrigeration unit must be carried out by a refrigeration technician, who will check that the circuit is waterproof before powering up.

In the same way, any intervention on the electrical circuit must be carried out by an electrician.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or similarly qualified persons, for safety reasons.



ANY INTERVENTION CARRIED OUT BY A TECHNICAL SERVICE NOT APPROVED BY ARTEVINO WILL RENDER THE WARRANTY NULL AND VOID.



THE USE OF GLASS DOORS HAS AN EFFECT ON PERFORMANCE.

Technical Specifications

The technical specifications below are identical for both the electronic and the standard models.

Model	Temperatures	Height	Width	Depth.	Weight*
Vin&O 45 EL	multi-temperatures	640 mm	540 mm	557 mm	31 kg
Vin&O 85 EL Vin&O 80 B	multi-temperatures	1220 mm	540 mm	557 mm	49 kg
Vin&O 125 EL Vin&O 120 B	multi-temperatures	1570 mm	540 mm	557 mm	58 kg

* Empty appliance with glass door.

Model	Electrical power	Consumption* over 24 h	Voltage	Frequency	Restrictions for use	
					Min. T°	Max. T°
Vin&O 45 EL	132 W	1,10 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C
Vin&O 85 EL Vin&O 80 B	132 W	0,75 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C
Vin&O 125 EL Vin&O 120 B	132 W	0,77 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C

* For an external temperature of 20°C.

Protecting the environment

Disposing of packaging:

The packaging used by Artevino is made from recyclable material.

After unpacking your cabinet, take the packaging to a waste disposal centre. For the most part, it will be recycled.



In compliance with legislation concerning protecting and caring for the environment, your wine cabinet contains no C.F.C.s.

Energy saving:

- Install your cabinet in a suitable place (see page 7) and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and that it is not damaged. If it is damaged, contact your Artevino retailer.

N.B.: Caring for the environment: when replacing your wine cabinet, consult the local municipal refuse department in order to observe the appropriate recycling procedure.

For refrigerant gases, substances and some parts contained in wine cabinets, Artevino uses recyclable materials which require a special packaging disposal procedure to be followed.

Condemn the lock to prevent children from accidentally shutting themselves inside the cabinet.

Place unusable appliances out of use by unplugging them and cutting the power lead.

Waarschuwing

De informatie op dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

ARTEVINO biedt geen enkele garantie op dit toestel wanneer er op een andere manier dan voorzien gebruik van wordt gemaakt.

ARTEVINO kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding, noch voor schade met betrekking tot of ten gevolge van de levering, de prestaties of het gebruik van dit toestel.

Dit document bevat originele informatie, beschermd door copyright. Alle rechten zijn voorbehouden. Het fotokopiëren, verspreiden of volledig of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder voorafgaand schriftelijk akkoord van ARTEVINO.

ARTEVINO

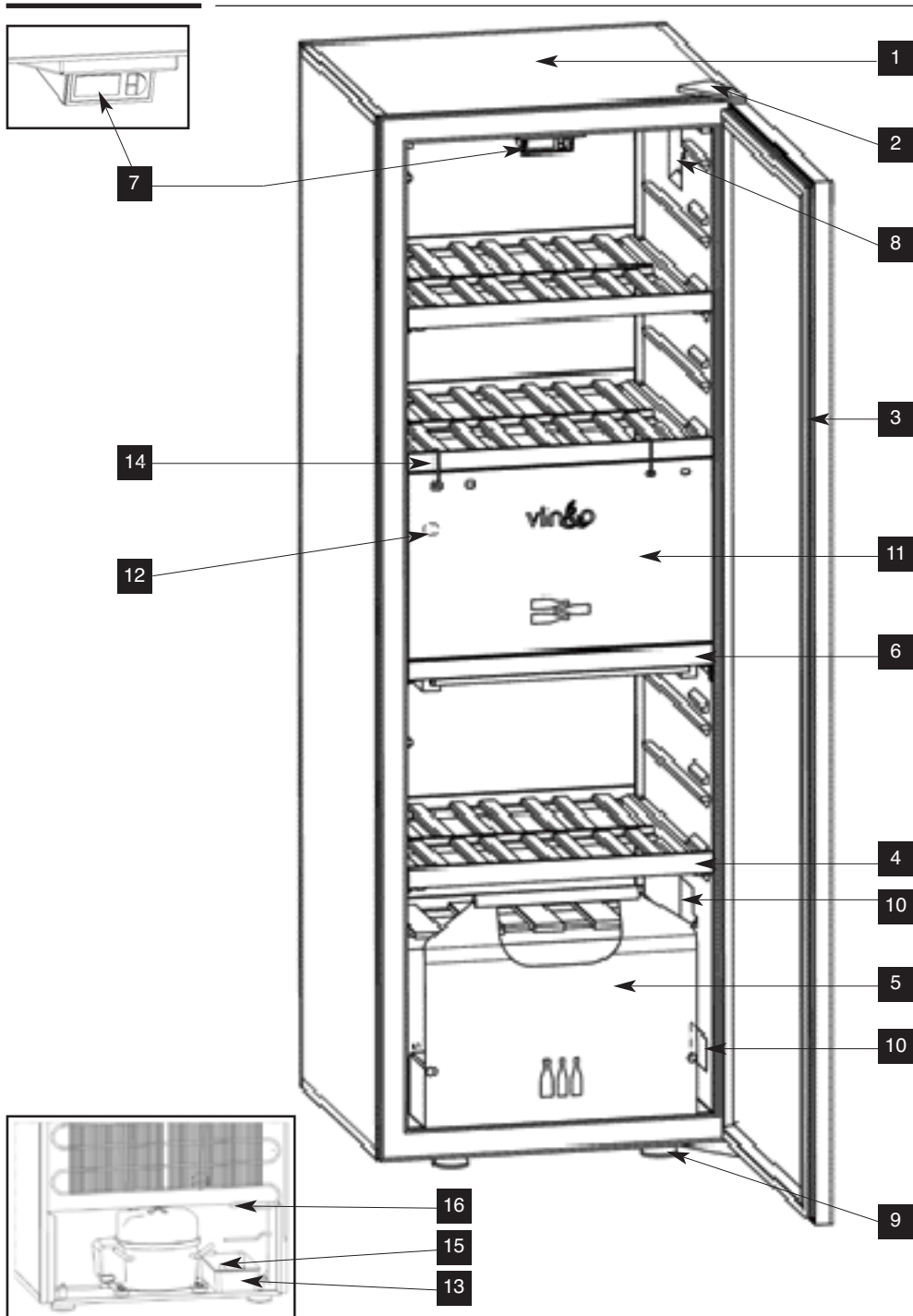
24, rue Francis de Pressensé
69628 VILLEURBANNE CEDEX

France

Site web : www.artevino.fr

Inhoudstafel

1 - Beschrijving van uw wijnkast	P 4-5
2 - De Vin&O-modellen van ARTEVINO	P 6
3 - Elektrische voeding	P 6
4 - Installatie van uw wijnkast	P 7-11
5 - Adviezen voor de inrichting en het inladen	P 12-13
6 - Afstellingen en temperatuurinstellingen	P 14-15
7 - Schenktemperaturen van wijnen	P 16
8 - Inhoudsbord kelder of rijpingszone	P 17
9 - Belangrijke noties over de wijn	P 17
10 - Dagelijks onderhoud van uw wijnkast	P 18
11 - Werkingsstoringen	P 18
12 - Technische kenmerken	P 19
13 - Bescherming van het milieu	P 20



Beschrijving van uw wijnkast

- 1 Kastframe
- 2 Scharnier
- 3 Deur
- 4 Plateau
- 5 Opslag-/transportmand (behalve Vin&O 45)
- 6 Plateau + flessensteun
- 7 Elektronische regelaar (elektronisch model EL)
- 8 Thermostaat warm en koud (standaardmodel B)
- 9 Stelvoetjes (4)
- 10 Identificatieplaatje van het toestel
- 11 Verduisteringspaneel voor de rijpingszone
- 12 Opening van de thermodynamische pomp
- 13 Wateropvangbak
- 14 Paneelhaken
- 15 Afvoerslang overloop
- 16 Thermodynamische pomp

De verschillende modellen van het Vin&O-gamma

ELEKTRONISCHE MODELLEN

Model	Standaardcapaciteit
Vineo 45 EL	34 flessen
Vineo 85 EL	84 flessen
Vineo 125 EL	124 flessen

MODELOS ESTÁNDARES

Model	Standaardcapaciteit
Vineo 80 B	84 flessen
Vineo 120 B	124 flessen

Deze wijnklimaatkast wordt ook wel “degustatiewijnkelder” of “interieurwijnkelder” (of voor andere gemengde dranken) genoemd.

Glazen deur om de flessen zichtbaar te houden, trendy.

De installatie van de wijnklimaatkast biedt max. 5 temperatuurzones (zie pagina 13).



Hoe herkent u het model van uw kast?

Raadpleeg het identificatieplaatje onderaan de rechterbinnenwand van uw toestel (zie pagina's 4-5 nr. 12).

Elektrische voeding

Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard.

Zorg ervoor dat het stopcontact goed is geaard en dat uw elektrische installatie wordt beschermd door een differentiaal (30mA*).

*niet van toepassing in sommige landen



Belangrijk: elke interventie op het elektrische stroomnet moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien."

Veiligheid voor kinderen

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Installatie van uw wijnkast

Vrije opstelling

Ga tijdens het uitpakken van uw kast na of deze geen beschadigingen heeft opgelopen of vervormd is en of ze geen uiterlijke gebreken vertoont.

Verwijder voorzichtig alle beschermingen en plakband van de verpakking van uw wijnkast.

Open de deur en controleer of alle elementen aanwezig zijn.

Maak de elektrische voedingskabel los zodat hij met geen enkel onderdeel van de kelder in contact komt.

Breng uw kast naar haar definitieve plaats.



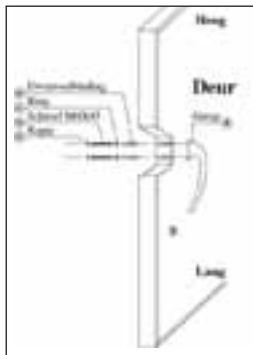
De plaats die u voor uw kast kiest moet:

- vrijstaand en goed geventileerd zijn (bijvoorbeeld niet in een gesloten wandkast),
- een ruimte van 10 cm tussen de muur en de achterkant van de kast laten,
- ver verwijderd zijn van een warmtebron,
- niet te vochtig zijn (linnenkamer, washok, badkamer ...),
- een stabiele en vlakke bodem hebben,
- beschikken over een toegankelijke elektrische standaard voeding (standaard stopcontact volgens de normen van het land, verbonden met de aarde met differentiaalschakelaar).

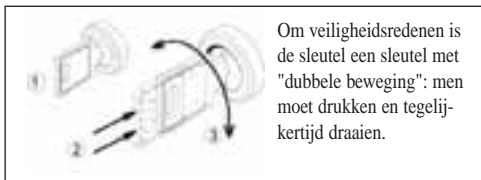
Het gebruik van een verlengkabel en stekkerblokken is verboden.

Montage van de greep

De montage van de greep van uw wijnkast gebeurt als volgt:



- plaats de twee dwarsverbindingen (B) in de gaten, zijde binnenwand van de deur.
- plaats de twee ringen (C).
- maak met behulp van een schroevendraaier de greep (A) vast met de twee schroeven (D).
- klem de twee kappen (E) op de ringen.



Om een gemakkelijke nivellering mogelijk te maken, is uw wijnkast uitgerust met 4 stelvoetjes. Wij raden u echter aan om de twee voetjes aan de achterkant van het toestel volledig vast te schroeven en de afstelling enkel met behulp van de twee voetjes aan de voorkant van het toestel uit te voeren. Ga de uiteindelijke nivellering van uw kast na (het gebruik van een waterpas wordt aanbevolen).



WACHT 48 UUR VOOR U UW TOESTEL AANSLUIT!

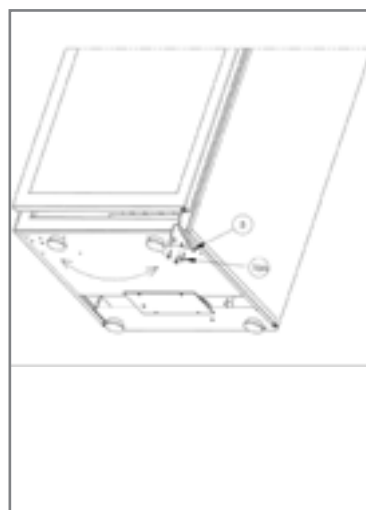
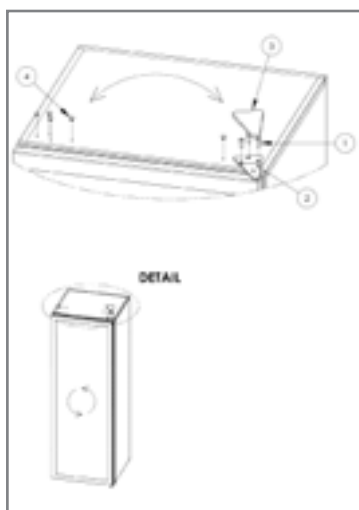
Kantel uw kast bij elke verplaatsing niet meer dan 45° en altijd op de zijwand, aan de uitgangszijde van het netsnoer.

Wijziging van de openingszijde van de deur

De deur van uw wijnkast is omkeerbaar.

Eerst moeten de flessen uit de kast worden gehaald.

- Sluit de deur.
- Verwijder voorzichtig de stoppen (nr. 4) (5 stoppen).
- Verwijder de plastic scharnierkap door het naar voren te trekken en vervolgens op te tillen (nr. 3).
- Draai de drie schroeven aan de bovenkant (nr. 1) los met behulp van een Torx T25-sleutel, terwijl u de deur vasthoudt om te vermijden dat ze valt.
- Verwijder de bovenste scharnier (nr. 2).
- Draai de deur 180° om.
- Draai de drie schroeven aan de onderkant (nr. 1bis) los met behulp van een Torx T25-sleutel.
- Verwijder de onderste scharnier (nr. 5).
- Plaats alle onderdelen terug (de linkeronderdelen komen aan de rechterkant, de rechteronderdelen aan de linkerkant).

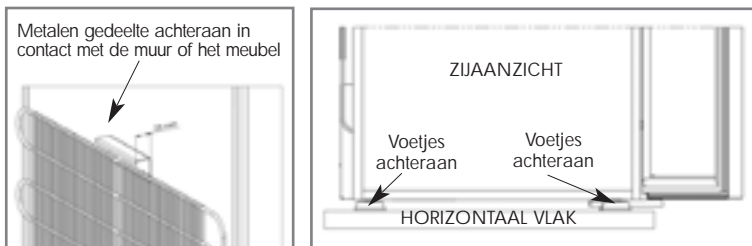


WACHT 48 UUR VOOR U UW TOESTEL AANSLUIT!

Kantel uw kast bij elke verplaatsing niet meer dan 45° en altijd op de zijwand, aan de uitgangszijde van het netsnoer.

In het geval uw wijnkast in een meubel wordt ingebouwd

Ga na of de sokkel van het meubel wel stabiel is om geen schade te berokkenen aan het toestel. Zorg voor een goede ventilatie van het toestel door de afmetingen op het plan te respecteren. Achteraan een toestel is een koker van onder naar boven belangrijk. Wanneer er een ander meubel op de inbouwbare Vin&O zou worden geplaatst, controleer dan of de koker tot boven reikt.



1 - Afstelling van de voetjes:

Schroef de 2 voetjes achteraan volledig vast, zoals eerder aangegeven.

Voorafstelling van de voorste voetjes: schroef de voetjes vooraan vast of los om het toestel op niveau te brengen (zie schema).

2 - Installatie van de bovenste bevestigingsplaat:

Verwijder de 2 sluiters in zwart plastic. Plaats de plaat en schroef ze vast met behulp van 2 M5X15-schroeven. Verwijder de scharnierkap.



3 - Plaatsing in het meubel:

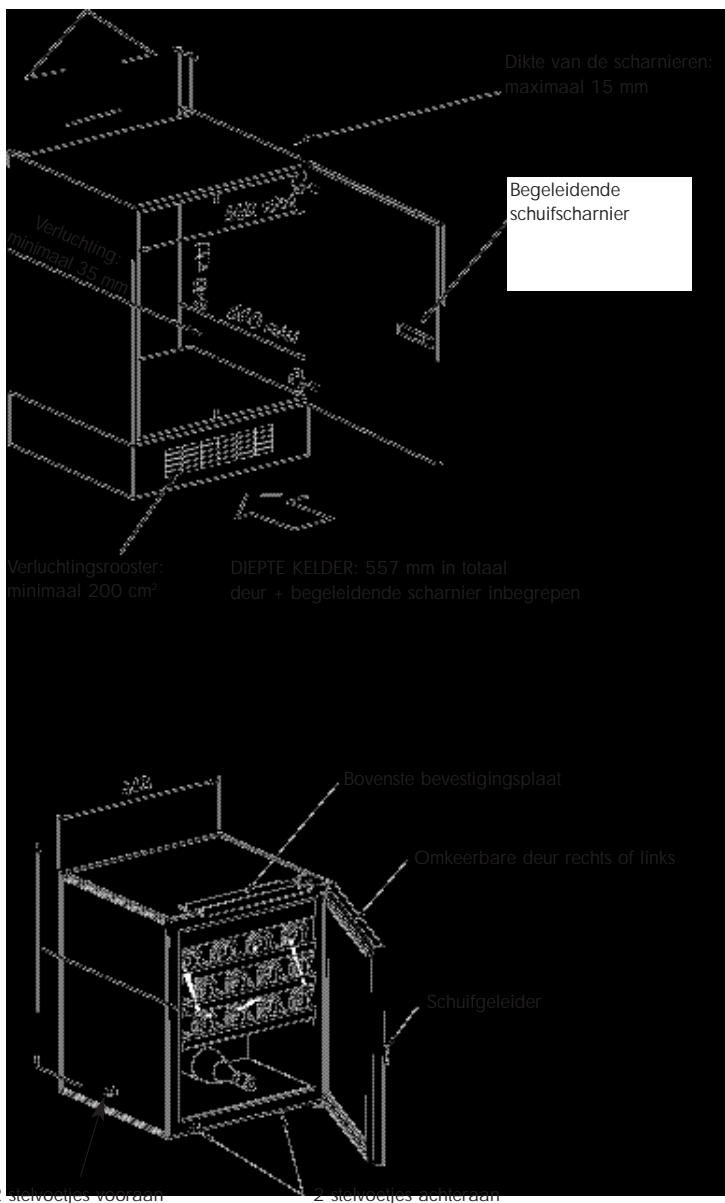
Plaats het toestel in het meubel, tegen de rechterkant wanneer het toestel een linkerdeur heeft, tegen de linkerkant wanneer het toestel een rechterdeur heeft.

Verifieer de goede stabiliteit van het toestel door te controleren of de 2 voetjes vooraan wel in contact staan met het vlak van het meubel. Dit om te vermijden dat de koffer van het toestel vervormd eens het toestel is geladen. Als dit niet het geval is, schroeft u de voetjes vooraan opnieuw vast of los tot u een goed contact bekomt. Het toestel moet zo worden geplaatst dat de voorzijde maximum 8 mm uit de zijde van het meubel steekt. De kast moet vervolgens met behulp van de bovenste bevestigingsplaat (2 schroeven met gefreesde kop) worden bevestigd. Laat minstens 1 mm speling tussen de stijl van het meubel en de deur van het meubel om een goede dichtheid van het toestel te waarborgen.*

* Alleen voor technische deuren

4 -Befestiging van de begeleidende scharnier:

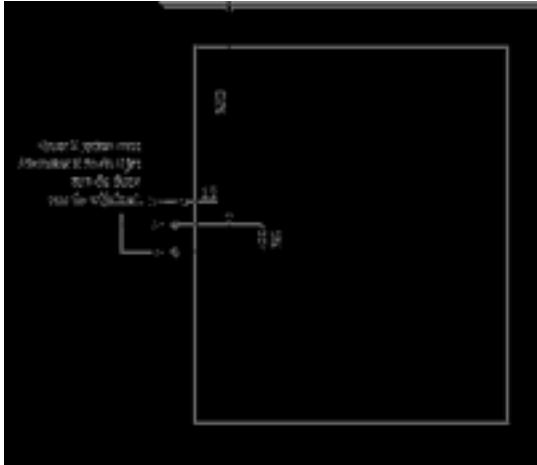
Bevestig de begeleidende scharnier op de deuren van het toestel en het meubel (zie schema pagina 11).



Bovenstaand model is de Vin&O 45 EL.

5 - Bevestiging van de scharnier

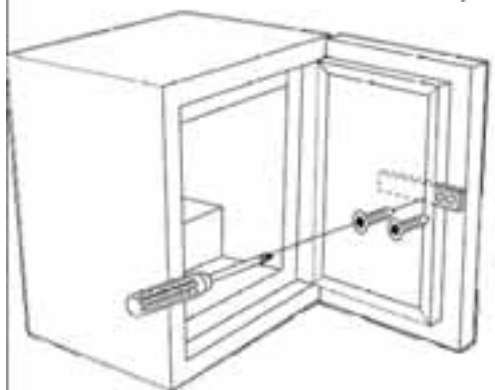
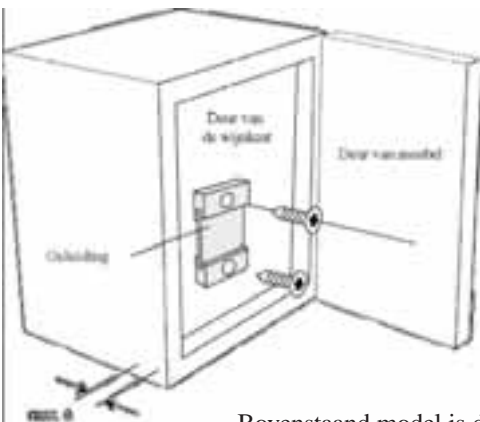
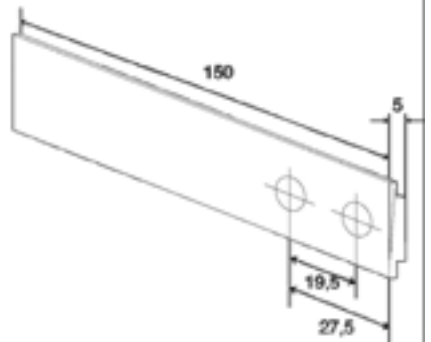
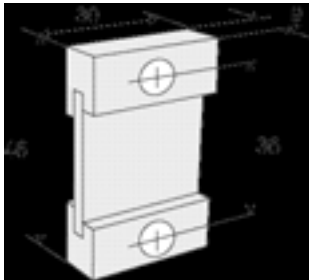
Bevestig de begeleidende scharnier op de deuren van het toestel en het meubel (zie onderstaand schema).



De as van de twee gaten moet perfect parallel zijn met de rand van de lijst.

1 – Schroef de geleiding van de scharnier vast op de deur van de wijnkast.

2 – Open de deur van de wijnkast 90°, breng de rail aan op de geleiding en schroef de rail horizontaal vast op de binnenkant van de deur van het meubel.



Bovenstaand model is de Vin&O 45 EL.

Adviezen voor de inrichting en het vullen van de kast

Inrichting

Elk plateau kan worden gebruikt in de opslagversie of de schuifversie, met uitzondering van het flessensteunplateau (zie hieronder)

- Houten blokkeerpennen in gaten vooraan: opslagpositie
- Houten blokkeerpennen in gaten achteraan: schuifpositie.

De configuraties

Elk plateau kan als opslagplateau, schuifplateau of presentatieplateau worden gebruikt. De plateaus van uw kast hebben uitsparingen waarin u veilig uw flessen kunt plaatsen.

Configuratie van een plateau in de opslagversie:

Om flessen op een opslagplateau te plaatsen, gaat u als volgt tewerk:

- schuif het plateau op de gewenste plaats.
- plaats een houten blokkeerpen in elk van de 2 openingen die zich op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau bevinden, rechts en links aan de bovenzijde: deze pennen steken uit op de thermisch gevormde wand en verhinderen ongewenste bewegingen van het plateau (zie schema).
- begin door de flessen in elke uitsparing op de onderste rij te plaatsen, de bodem van de fles net niet tegen de achterwand.

- ga verder met de rij vooraan, waarin de flessen in de omgekeerde richting worden gelegd.

- ga verder met opbergen door de flessen op te stapelen en **let op dat geen enkele fles de achterwand raakt.**

- een opslagplateau kan maximaal 3 rijen van 8 flessen dragen, dit zijn 24 "traditionele" Bordeaux-flessen (31 kg).

Het plateau is geoptimaliseerd voor het wegbergen van traditionele Bordeaux-flessen.

Configuratie van een plateau in de schuifversie:

Om flessen op een schuifplateau te plaatsen, gaat u als volgt tewerk:

- schuif het plateau op de gewenste plaats.
- plaats een houten blokkeerpen in elk van de 2 openingen die zich op 4 cm van de achterkant van het plateau bevinden, rechts en links aan de bovenzijde: wanneer u het plateau naar buiten laat schuiven, verhinderen die pennen dat het plateau helemaal uit de kast schuift (zie schema).

- trek de plateaus zo ver mogelijk naar u toe.

- begin door de flessen in elke uitsparing op de onderste rij te plaatsen, de bodem van de fles net niet tegen de achterwand.

- ga verder met de rij vooraan, waarin de flessen in de omgekeerde richting worden gelegd.

- een schuifplateau kan slechts een rij flessen bergen (maximum 8 "traditionele" Bordeaux-flessen).



- in geval van een gemengde inrichting is het voor een goede toegankelijkheid aan te bevelen de plateaus bedoeld om te worden geschoven in het centrale gedeelte van het toestel te plaatsen.



Bijkomende plateaus kunnen bij uw verkoper worden aangekocht.



Trek nooit meer dan een beladen plateau tegelijkertijd uit.




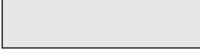



Er dient te worden opgemerkt dat wanneer het aantal flessen waarover u beschikt niet volstaat om uw kast te vullen, het aangewezen is uw lading te verdelen over alle plateaus die u ter beschikking hebt, en dus te vermijden dat alle flessen bovenaan of onderaan liggen.

Vullen

De Vin&O-kelders zijn multitemperatuurkelders die het mogelijk maken onderaan een frisse zone te verkrijgen en geleidelijk aan een verwarmde/gekoelde zone bovenaan.

Opbergvoorbeeld:

	Zone rode Bordeaux
	Zone Côtes du Rhône / rode Bourgogne
	Rijpingszone 12-14 °C (omstandigheden van een natuurlijke kelder) + lichte rode wijn die “fris” moet worden geconsumeerd
	Witte wijnen/rosés
	Witte wijnen, champagnes, frisdranken, water, alcoholische dranken...

Temperatuurinstellingen

Elektronisch model

• Om de elektronische weergave zichtbaar te maken: druk naar boven en laat vervolgens los.


De elektronica wordt zichtbaar en de instructies kunnen worden aangepast. Ga omgekeerd te werk om de weergave terug te doen verdwijnen. (zie beschrijving pagina 4-5)

• Uw wijnkast werd vooraf in de fabriek ingesteld op basis van de standaardinstellingen die in de meeste gevallen geschikt zijn. U hoeft deze instellingen dus niet te wijzigen.









Vin&O is vooraf in de fabriek ingesteld om onderaan 6 °C en bovenaan 18 °C te bereiken (± 1 °C).


• De weergave toont afwisselend elke 10 seconden de temperatuur onderaan en vervolgens de temperatuur bovenaan.

- De temperatuur bovenaan wordt weergegeven wanneer  is ingeschakeld.
- Het is mogelijk om de temperatuur bovenaan (chambreerzone) in te stellen tussen: minimum 14 °C tot 16 °C
maximum 16 °C tot 18 °C






• **Instelling van de temperatuur bovenaan:**


- Druk lang op , tot  op het scherm verschijnt
- Druk op , de instelwaarde wordt weergegeven
- Druk op , om de waarde te verhogen
 - Druk op , om de waarde te verlagen

Druk lang op  wanneer de gewenste waarde is bekomen, tot de binnentemperatuur wordt weergegeven.

- De temperatuur onderaan wordt weergegeven wanneer  is ingeschakeld.
- Het is mogelijk om de temperatuur onderaan (koelzone) in te stellen tussen minimum: 6 °C
maximum: 8 °C

• **Instelling van de temperatuur onderaan:**

- Druk lang op , totdat  wordt weergegeven
- Druk op , de instelwaarde wordt weergegeven
- Druk op , om de waarde te verhogen
- Druk op , om de waarde te verlagen

Druk lang op  wanneer de gewenste waarde is bekomen, tot de binnentemperatuur wordt weergegeven.



Het onderste deel is voorzien voor koeling – instelling tussen 6 °C en 8 °C - , het is dus aangewezen om hier geen flessen te laten.

Het bovenste gedeelte is voorzien voor een instelling tussen minimum: 14 °C en 16 °C - maximum: 16 °C en 18 °C

In die omstandigheden ligt de temperatuur van de rijpingszone tussen 11 °C en 13 °C.

Temperatuurinstellingen

Standaardmodel

Uw Vin&O is vooraf in de fabriek ingesteld om onderaan 6 °C en bovenaan 18 °C te bereiken (± 2 °C).

- De instelling gebeurt met een omgevingsthermostaat (zie beschrijving pagina 4-5):

thermostaat warm: bovenaan

thermostaat koud: onderaan

- De standaardinstelling wordt verkregen afhankelijk van het model:

	T° standaard	th. koud	th. warm
Vin&O 80 B	6 - 18	6	18
Vin&O 120 B	6 - 18	6	18

- Afstelling

U kunt de temperaturen doen stijgen of doen dalen. Tussen de twee thermostaten moet hetzelfde verschil behouden blijven.



WARM



KOUD



WARM



KOUD

Stijgen: verzet de indexwaarden van de 2 thermostaten naar boven.

Dalen: verzet de indexwaarden van de 2 thermostaten naar beneden.

De waarden voor de instellingen van de thermostaten zijn geen temperaturen in graden, maar indexen. Een indexwaarde komt ongeveer overeen met 1 °C.

- In alle gevallen moet u 48 uur wachten voor u de effecten van een temperatuur aanpassing kunt vaststellen.
- De aangegeven instellingen zijn standaardinstellingen bepaald voor een omgevingstemperatuur van ongeveer 20 °C. In functie van de buitentemperatuur en/of de installatieomstandigheden en/of gewijzigde omstandigheden, moeten er mogelijk aanpassingen gebeuren.

Stel de glazen duur niet bloot aan direct zonlicht.



Schenktemperaturen van wijnen (indicatief gegeven)

Elzas	10 °C
Australische wijn	16 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux witte likeurwijn	6 °C
Bordeaux droge witte wijn	8 °C
Bordeaux rood	17 °C
Bourgogne wit	11 °C
Bourgogne rood	18 °C
Californische wijn	16 °C
Champagne	6 °C
Chileense wijn	15 °C
Spaanse wijn	17 °C
Italiaanse wijn	16 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Droge witte wijnen van de Loire	10 °C
Likeurwijnen van de Loire	7 °C
Rode wijnen van de Loire	14 °C
Wijnen van de Rhône	15 °C
Likeurwijnen uit het zuidwesten	7 °C
Rode wijnen uit het zuidwesten	15 °C
Witte alcoholische dranken	6 °C
Whisky	16-18 °C
Cognac	16-18 °C
Mineraalwater, bier, frisdrank	6-10 °C



Inhoudsbord kelder

Uw wijnkast is uitgerust met een inhoudsbord voor uw kelder, bevestigd aan de binnenkant van de deur. Dit bord laat u toe uw wijnen te beschermen tegen UV en bakent uw rijingsruimte af.

De zijde “Kelderboek” is een in te vullen bord waarmee u in uw kast sneller kunt vinden met welk plateau het nummer overeenkomt dat u in de eerste kolom van de tabel (“Plateaunummer”) hebt genoteerd.

U kunt het bord uit uw kast trekken om er gemakkelijker op te schrijven.

Gebruik alleen het met uw kast meegeleverde speciale potlood om op het bord te schrijven. Er wordt ook een clip meegeleverd om het potlood vast te maken. Voor een leesbaarder handschrift zorgt u ervoor dat uw potlood altijd perfect geslepen is.

Om te wissen gebruikt u een lichtjes vochtig gemaakte doek of spons. Gebruik nooit andere oplossingen dan water.



Belangrijke noties over de wijn

Uw Vin&O-kast werd bestudeerd om uw wijnen te bewaren in optimale bewaar- en/of gebruiksomstandigheden.

Wijn is een complex product, met een zeer lange en zeer langzame evolutie, dat specifieke voorwaarden nodig heeft om tot volle ontplooiing te komen.

Alle wijnen worden op dezelfde temperatuur bewaard, alleen de schenk- en de degustatietemperaturen verschillen naargelang de soort wijn (zie tabel p. 16).

Naar het voorbeeld van de natuurlijke kelders van de wijnproducenten is net niet zozeer de absolute waarde van de bewaartemperatuur die van belang is. Deze moet vooral constant blijven.

Met andere woorden, ongeacht de ingestelde temperatuur van uw kast (tussen 10 en 14°C) zal uw wijn zich in ideale bewaaromstandigheden bevinden, op voorwaarde dat deze temperatuur niet schommelt.

IN ELK GEVAL, ALS U EEN AFWIJING VAN DE TEMPERATUUR OF DE VOCHTIGHEIDSGRAAD BINNENIN UW KAST VASTSTELT, WEET DAN DAT ALLEEN EEN LANGE BLOOTSTELLING VAN UW WIJNEN AAN DEZE AFWIJKENDE OMSTANDIGHEDEN NADELIG ZOU KUNNEN ZIJN.

Dagelijks onderhoud van uw wijnkast

Uw Vin&O-kast is een toestel met een eenvoudige en beproefde werking. Met de weinige handelingen die volgen zorgt u voor een optimale werking en zorg u ervoor dat uw wijnkast lang meegaat.

- 1) Ontstof regelmatig (2 keer per jaar) de condensator (het zwarte metalen rooster bevestigd aan de achterkant van uw wijnkast).
- 2) Reinig eenmaal per jaar de binnenkant van uw wijnkast volledig, trek eerst de stekker uit het stopcontact en maak eerst de kast leeg (gebruik hiervoor een niet-agressief reinigingsproduct en water en spoel goed na).



Vochtigheidsgraad

Uw kast is uitgerust met een exclusief ARTEVINO-systeem waarmee u binnenin uw wijnkast de vochtigheidsgraad kunt instellen die nodig is voor de goede dichtheid van de kurken stoppen. Bij de installatie is het belangrijk om het equivalent van een klein glas water op de bodem van de kast, in de groef die is voorzien voor de afvoer, te gieten om het proces van de thermodynamische pomp te starten.



Een regelmatig nazicht van uw toestel en van alles wat u mogelijk abnormaal lijkt, met een beschrijving van het eventuele defect, waarborgt een lange levensduur van uw wijnkast.

Werkingsstoringen

Bij het starten

De compressor werkt niet: controleer de voeding van het stopcontact door er een andere elektrisch toestel op aan te sluiten.

De compressor stopt nooit: leg uw hand op de condensator (het buitenrooster aan de achterkant van het toestel). Neem contact op met uw verkoper wanneer de condensator koud is. Indien de condensator is warmgelopen, zet u de koudethermostaat zo hoog mogelijk. Neem contact op met uw verkoper als de compressor nog steeds niet wordt uitgeschakeld.



Elke interventie op de koudegroep moet worden uitgevoerd door een koeltechnicus die voor de heropstart een controle zal uitvoeren op de dichtheid van de koelkring.

Zo zal ook elke interventie op het elektrische circuit moet eveneens worden uitgevoerd door een elektricien.

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de dienst na verkoop of door personen met gelijkaardige kwalificaties worden vervangen om gevaar te vermijden.



ELKE INTERVENTIE, UITGEVOERD DOOR EEN TECHNISCHE DIENST DIE NIET DOOR ARTEVINO WORDT ERKEND, HEEFT VOOR GEVOLG DAT DE WAARBORG VERVALT.



HET GEBRUIK VAN EEN GLAZEN DEUR WIJZIGT DE PRESTATIES VAN UW KELDER.

Technische kenmerken

Onderstaande technische kenmerken zijn identiek voor het elektronische en het standaardmodel.

Model	Temperaturen	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht*
Vin&O 45 EL	multitemperatuur-zones	640 mm	540 mm	557 mm	31 kg
Vin&O 85 EL Vin&O 80 B	multitemperatuur-zones	1220 mm	540 mm	557 mm	49 kg
Vin&O 125 EL Vin&O 120 B	multitemperatuur-zones	1570 mm	540 mm	557 mm	58 kg

* Leeg toestel met glazen deur

Model	Elektrisch vermogen	Verbruik* per 24 u	Spanning	Frequentie	Niet gebruiken bij:	
					min. temp.	max. temp.
Vin&O 45 EL	132 W	1,10 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C
Vin&O 85 EL Vin&O 80 B	132 W	0,75 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C
Vin&O 125 EL Vin&O 120 B	132 W	0,77 kW / 24 h	230 V	50 Hz	12°C	30°C

* Bij een buitentemperatuur van 20 °C.

Bescherming van het milieu

Ophaling van de verpakking:

de verpakkingen gebruikt door Artevino zijn vervaardigd uit recyclebare materialen.

Breng de verpakkingen na het uitpakken van uw kast naar een stortplaats of een containerpark. Ze zullen grotendeels worden gerecycleerd.



Conform de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK's.

Om energie te besparen:

- plaatst u uw wijnkast op een aangepaste plek (zie pagina 7) overeenkomstig de opgegeven temperatuurbereiken.
- houdt u de deur zo veel mogelijk gesloten.
- zorgt u voor een goede dichtheid en controleert u of deze niet is beschadigd. Neem, in voorkomend geval, contact op met uw Artevino-verkoper.

N.B.: Respect voor het milieu: informeer u bij de vernieuwing van uw wijnkast bij de technische diensten van uw stad om de aangepaste recyclingprocedure te volgen.

Voor koelkasten, substanties en bepaalde onderdelen in de wijnkasten gebruikt Artevino recyclebare materialen die inderdaad een specifieke verwerkingsprocedure vereisen.

Doe de kast op slot om de te vermijden dat kinderen zichzelf per ongeluk opsluiten.

Maak afgedankte apparaten onklaar door de stekker uit het stopcontact te trekken en het netsnoer door te snijden.

ArteVino

